

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю.Скряяева

МЕНЮ

для учащихся общеобразовательных школ и овз

Для учащихся общеобразовательных школ и лицеев

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода	
1	7-й день	3	5	6	7	8
	01.04.2025г /104,20 руб./					
403/96	Плов с говядиной	160	19,8	7,8	27,8	262,1
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	40	0,733	1,873	1,733	50,66
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
585/96	Компот	200	0,4	0,4	44,6	186
	Итого	650	22,708	13,848	97,133	644,26
		5-11класс				
403/96	Плов с говядиной	220	25,4	9,2	32,6	290
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5
сб.96г.	Зеленый горошек консервированный	30	0,55	1,405	1,3	38
сб.96г.	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4
	Итого	700	28,125	14,48	78,5	556,9

Меню разработано на основании Сборника рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор/Лапшина В.Т. И Сборника рецептов мучных кондитерский и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор ООО "Комбинат социального питания"
 Повар-бригадир
 Калькулятор

Ч.И.САДЫХОВ
 С.В.Филимонова
 А.А.Спиридонова